SAMSUNG

사용설명서

삼성 스마트 오븐

True Built In Smart Oven

DG68-00120A-05

안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해등을 막기 위한 내용입니다. 반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.

본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며,
해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.
(FOR KOREAN UNIT STANDARD ONLY)

HSB-B425DB (빌트인형)

제품의 특장점

빠르고 맛있는 요리

오븐, 그릴, 전자레인지 기능이 모두 있어 복합 열원의 입체가열로 겉과 속을 동시에 익혀 주기 때문에 일반오븐보다 3배로 빠른 시간에 맛있는 조리가 가능합니다.

똑똑한 요리사! 바코드 스캔조리

요리가 서툴거나 오븐 사용이 어렵게 느껴지셨나요? 음식의 종류에 따라서 최적의 열원, 온도, 조리시간 등이 입력되어 있는 스마트 오븐용 바코드를 스캔하면 전문 요리사처럼 쉽고 맛있게 요리할 수 있습니다.

알아서 척척! 스피드 자동조리

자주 먹는 음식 13가지에 대해 메뉴와 분량만 선택하면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

깨끗하고 위생적인 스팀청소

오븐 요리 후 청소가 어렵고 불편하셨나요? 뜨거운 스팀으로 세제 없이도 내부의 찌든 음식물 찌꺼기도 쉽게 청소할 수 있는 스마트오븐의 스팀청소 기능을 이용하시면 청소가 간편해집니다.

고품격 디자인

스마트오븐은 오븐, 그릴, 전자레인지 기능이 한 공간에 모여 있기 때문에 주방의 공간을 보다 넓게 활용할 수 있으며, 세련된 디자인으로 주방의 품격까지 한층 올려 드립니다.

차례

준비편

안전을 위한 주의사항 4

설치방법 12
- 설치하기 12
- 접지하기 14

알아두기 15
- 각 부분의 이름 15
- 선반정보 15
- 부속품과 사용방법 16
- 사용가능한 그릇의 종류 17

사용편

버튼과 표시부 18
- 버튼부 18
- 진행 표시부 20
- 기능설명 20

처음 사용할 때 21
- 현재시간 설정 21
- 소리 꺼짐/켜짐 기능 21
- 잠금기능 22
- 자동냉각 기능 22
- 절전 기능 22

수동 조리 23
- 열풍오븐/파워그릴 23
- 레인지 26

자동 조리 27
- 바코드 스캔조리 27
- 스피드 자동조리 29
- 해동 30

편리한 기능 31
- 발효 31
- 보온 32
- 위생소독 33

요리정보 34
- 스피드 자동조리 사용방법 34
- 레인지 조리 40
- 열풍오븐 조리 42
- 파워그릴 조리 43
- 발효조리 44

기타편

청소 및 손질방법 45

고장신고 전 확인사항 46
- 고장신고 전 확인사항 46
- 자가진단 표시 47

폐 가전제품 처리 48

제품 규격 49

안전을 위해 꼭 지켜주세요

사용자 안전을 지키고 재산상의 손해를 막기 위한 내용입니다.
반드시 잘 읽고 제품을 올바르게 사용해 주세요.

⚠ 경고 지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주의 지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

"주의 깊게 읽고 나중에 참고할 경우를 대비하여 잘 보관하세요."

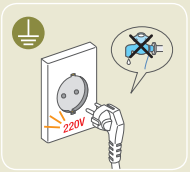
설치관련 ⚠ 경고

설치는 전문기사에게 의뢰하세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물(빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



안전을 위해서 반드시 접지하세요. 또한, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.

▶ 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.
▶ 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

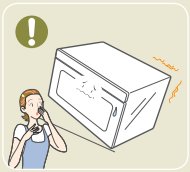
전원은 교류 220V/60Hz/정격 15A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.

▶ 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
▶ 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.
행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.
감전예방을 위한 접지 표시입니다.
전원을 차단하라는 표시입니다.
분해금지 표시입니다.

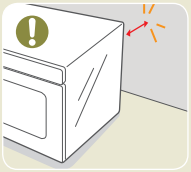
설치관련

⚠ 주의



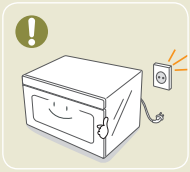
바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.

▶ 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.



벽과의 간격을 두고 설치하세요.

▶ 과열로 화재의 원인이 됩니다.



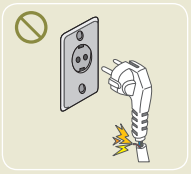
제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.

누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원관련 ⚠ 경고

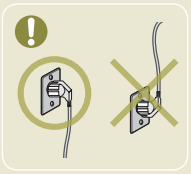
정기적으로 전원플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질(먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.

- 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

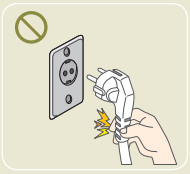


전원플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.

- 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다.



전원플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.

- 전원플러그를 잡고 빼 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원플러그나 전원코드가 손상되었을 때는 서비스센터에 연락하세요.

전원관련 ⚠ 주의

장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원플러그를 빼 주세요.

- 감전, 화재의 원인이 됩니다

사용관련

⚠ 경고

절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.

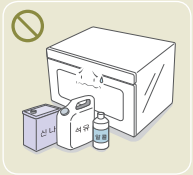
▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

오븐 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의하세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

플라스틱 또는 종이 용기는 절대 가열하거나 오븐기능에서 사용하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



가열성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.

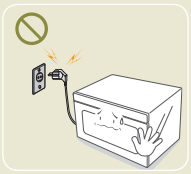
▶ 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 전원플러그를 만지지 마세요.

▶ 감전의 원인이 됩니다.

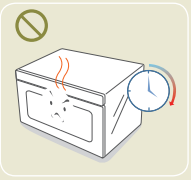
제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나면 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.



동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.

▶ 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.

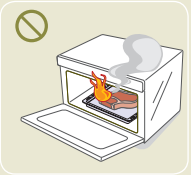


음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.

조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.

▶ 화재의 원인이 됩니다.



조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 마세요.

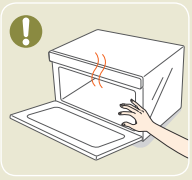
▶ 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.

사용관련

⚠ 경고

비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.

- 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.



조리 중이나 종료 직후 문, 히터 , 부속품 등이 인체에 닿지 않도록 주의하세요.

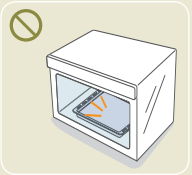
- 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.

밀봉성이 높은 용기(쌍화탕, 젖병, 우유 등)의 뚜껑이나 마개는 개봉하고, 껍질이나 껍데기가 있는 식품(달걀, 밤 등)은 칼집을 넣으세요.

- 파열로 인한 화상, 상해의 원인이 됩니다.

임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요.

- 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.
- 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.



조리실이 비어 있는 상태에서 동작하지 마세요.

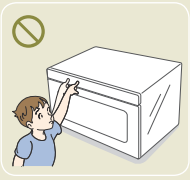
- 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.
- 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오.
- 단, 오븐 기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.

웰빙 다용도 팬은 레인지 및 해동 기능에서 절대로 사용하지 마세요.

- 불꽃 발생의 원인이 됩니다.

알루미늄 호일, 금속성 물질(용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기등은 사용하지 마세요.

- 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.



안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용 못하게 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.

- 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다

가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.

- 환기 팬은 사용하지 마세요.
- 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

흡기구, 배기구, 급수 카드리지 입출부, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요.

- 또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.
- 감전, 상해의 원인이 됩니다.

사용관련

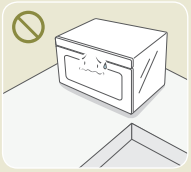
⚠ 주의

제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.

- ▶ 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.

- ▶ 감전의 원인이 됩니다.



열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.

- ▶ 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.

문이나 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.

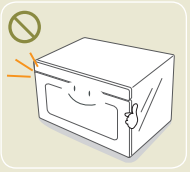
- ▶ 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
- ▶ 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.

- ▶ 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

데우기 후 음료나 음식물이 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.

- ▶ 특히, 어린이에게 줄 때는 젖거나 충분히 식힌 후 주세요.



문을 꼭 닫고 사용하세요.

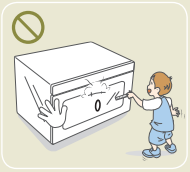
- ▶ 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

물과 같은 음료나 액체를 데울 시에는 주의하세요.

- ▶ 조리중이나 후에 항상 저어 주세요.
- ▶ 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- ▶ 가열이 끝난 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- ▶ 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.

사용관련

⚠ 주의



오븐 문 유리를 날카로운 것으로 긁지 마세요.

▶ 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.

조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.

▶ 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.

▶ 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.

▶ 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

조리후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.

▶ 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.

조리 중 이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓거나 하여, 급하게 냉각시키지 마세요.

▶ 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

급수 카트리지가 파손된 경우엔 사용하지 마세요.

▶ 금이 가거나 조각이 난 경우에는 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

▶ 상해의 원인이 됩니다.

조리 중이나 조리가 끝나자 마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.

▶ 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 사용하세요.

▶ 세라믹 접시 및 웰빙 다용도 팬을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

청소관련 ⚠ 경고

제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.

▶ 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

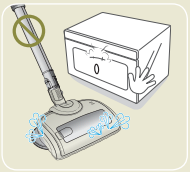
청소시에는 전원 플러그를 빼고, 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.

▶ 감전, 화재의 원인이 됩니다.

청소관련 ⚠ 주의

오븐 청소(외부/내부) 시 다치지 않도록 주의 하세요.

▶ 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.



스팀 청소기로 청소하지 마세요.

▶ 부식의 원인이 됩니다.

안전점검

오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을 !

이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

이럴땐 사용 중지

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자의 임의로 수리를 하지 마시기 바랍니다.

■ 설치하기

설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

- 반드시 설치 설명서를 잘 읽고 숙지한 후에 설치해 주세요.
- 전원코드를 연장하여 사용할 경우 반드시 자격증을 소지한 전기기술자에게 의뢰하세요.
- 어댑터, 멀티탭을 사용하거나 납땜을 하지 마세요. 과열로 인한 화재의 원인이 됩니다.
- 다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의내용을 함께 읽어 주세요.

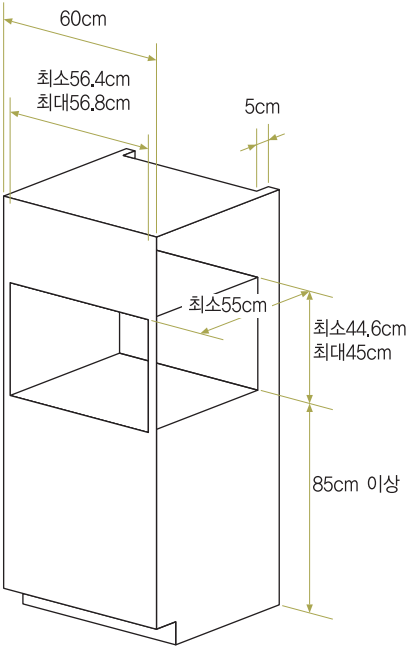
오븐장 준비

아래 그림과 같이 오븐장을 준비 하세요.

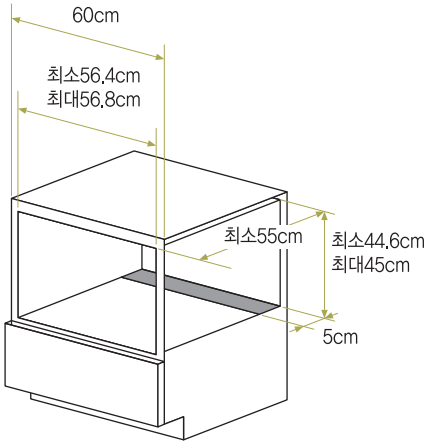
▶ 약 50kg의 무게를 견딜 수 있도록 견고한지 확인하세요.

▶ 오븐장이 뒷벽면에 안정적으로 고정되어 있는지 확인하세요.

▶ 오븐장의 뒷판이 뚫어져 있는지, 뒷벽면과 5cm 이상 간격이 떨어져 있는지 확인하세요. 뒷판이 막혀 있으면 전원을 연결할 수 없으며, 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.



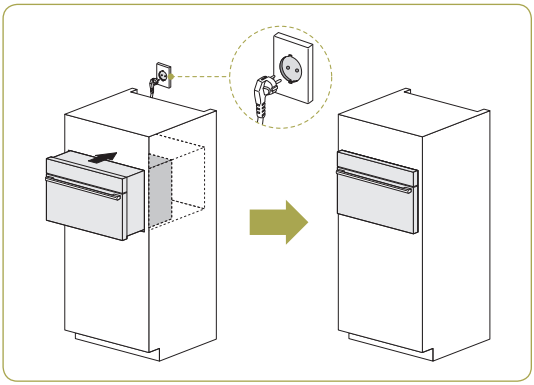
(상부장)



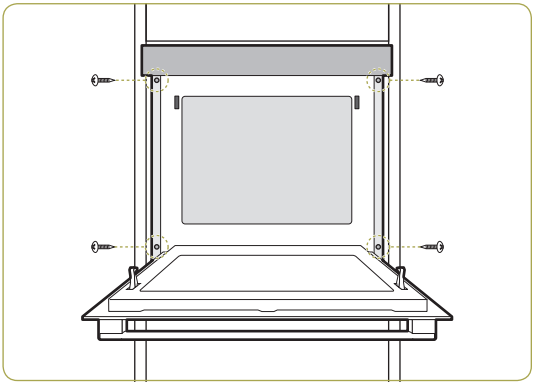
(하부장)

제품 설치하기

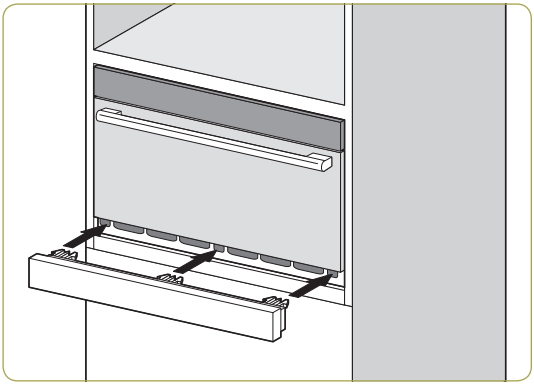
1. 제품을 오븐장에 반정도 밀어넣고 전원을 연결한 후 완전히 밀어 넣으세요.



2. 제품의 문을 열고 4개의 나사(3 X 20mm) 를 이용하여 제품을 오븐장에 완전히 고정시키세요.



3. 제공된 하단커버를 제품 아랫쪽 3개의 홈에 맞춰 끼우세요.



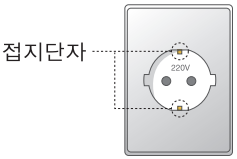
■ 접지하기

안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

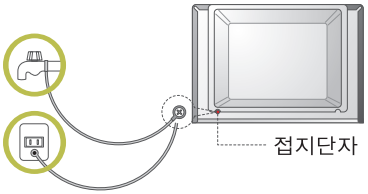
▶ 따로 접지할 필요가 없습니다.



콘센트에 접지단자가 없는 경우

▶ 접지단자가 있는 전원플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상서비스)

▶ 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.



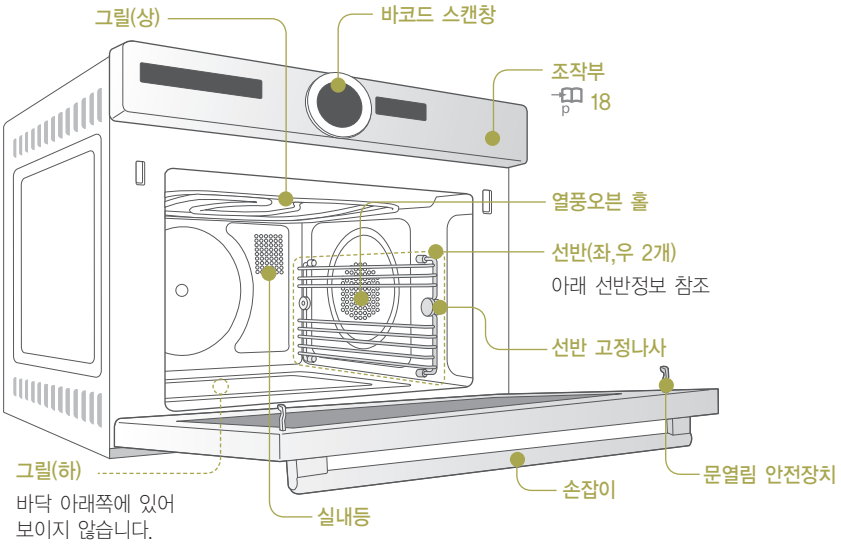
이런 곳에는 접지하지 마세요.

▶ 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등

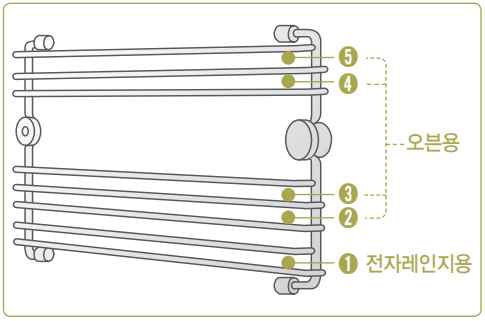
참고

- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제3종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

■ 각 부분의 이름



■ 선반정보



기능에 따른 선반사용 권장 표

기능	권장 선반
레인지/해동	전자레인지용 선반 ❶
열풍오븐	오븐용 선반 ❷ 또는 ❸
파워그릴	오븐용 선반 ❹ 또는 ❺
발효/보온	오븐용 선반 ❸
바코드 스캔조리	안내표시부에서 권장하는 선반
스피드 자동조리	[스피드 자동조리 사용방법]에서 권장하는 선반

⚠ 주의

- 부속품은 반드시 선반에 끼워 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. (요리의 결과가 나빠지거나 불꽃이 발생할 수 있습니다.)

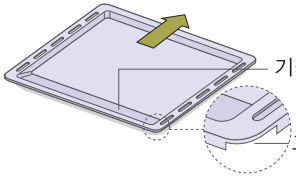
■ 부속품과 사용방법

부속품 구성

세라믹접시 (파손주의) | 법랑접시 | 접시용석쇠 | 유리용기 | 사용설명서 | 간단설명서 | 요리카드

부속품 사용방법

부속품	오븐	레인지	사용방법
세라믹접시	O	O	• 주로 레인지 · 해동 기능에서 사용합니다. • 접시용석쇠나 케이크 틀, 유리용기 등의 받침 용도로 사용됩니다.
법랑접시	O	X	• 열풍오븐 기능에서 제과 · 제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다. • 파워그릴 기능에서 두께가 얇은 고기류(스테이크 등) 조리시 주로 사용합니다.
접시용석쇠	O	O	• 통닭, 삼겹살 등의 조리시 기름기를 빼주는 용도로 사용됩니다. • 반드시 세라믹접시 위에 놓고 사용하세요.
유리용기	X	O	• 레인지조리 기능에서만 사용하세요. • 제공된 유리용기 이외의 유리용기를 사용할 시에는 반드시 내열유리 용기만 사용하세요.



법랑접시 사용할때

▶ 법랑접시 기울어진 면이 앞쪽이 되도록 잡고 아래의 고정홈 2군데가 선반에 제대로 고정되도록 끝까지 밀어 끼우세요.

▶ 꺼낼 때는 법랑접시를 살짝 들어올린 후 평행으로 당겨 꺼내세요.

⚠ 주의

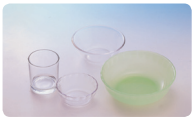
- 부속품은 용도에 따라 선반의 제 위치에 넣어 사용하고 절대 바닥에 놓고 사용하지 마세요. 원하는 요리 상태로 조리되지 않거나 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 법랑접시는 레인지 및 해동 기능에서 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 세라믹접시는 깨질 위험이 있으니 사용할 때 주의하세요.
- 부속품들은 가스레인지, 전기레인지 등의 직화열에서 절대로 사용하지 마세요. 본 제품 전용 부속품이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- 음식물을 넣지 않은채로 부속품을 사용하지 마세요. 고장의 원인이 됩니다.
- 조리 중이나 조리완료 후 부속품을 옮길 때는 반드시 보호장갑을 사용하세요. 부속품이 뜨거워 화상을 입을 수 있습니다.
- **부속품은 필요할 경우 가까운 서비스센터를 방문하여 구입하시기 바랍니다.**

■ 사용가능한 그릇의 종류

O 사용할 수 있습니다.

X 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리시에는 사용하지 마시고 사용중 자주 확인하세요.)

그릇의 종류	오븐	레인지
도자기류	O	O
내열유리 그릇	O	O
내열 플라스틱 그릇	X	O
일반 플라스틱 그릇	X	△
 일반 유리그릇	X	△

그릇의 종류	오븐	레인지
나무, 종이 그릇	X	△
금선/은선 무늬 그릇	X	X
비닐봉지	X	O
랩	X	O
호일	O	X

⚠ 주의

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 비닐봉지나 랩은 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

조작부의 기본 기능을 알아 두세요

버튼의 이름과 기능을 익혀두세요.
기본적인 기능들을 제대로 알면 조리가 더 편리해집니다.

■ 버튼부

진행표시부 p 20
현재시간이나 조리의 진행상태를 표시합니다.

바코드 스캔창 p 27
스마트오븐용 바코드를 스캔합니다.

■ 일반기능 버튼부

기능모드

기능모드 버튼
원하는 조리기능 모드를 선택할 때 사용합니다.
(열풍오븐, 파워그릴, 발효, 보온, 해동, 스피드, 레인지)

위생소독

위생소독 버튼 p 33
위생소독 기능을 선택할 때 사용합니다.
(스팀청소, 젖병소독, 스팀타올, 행주소독)

조리시간

조리시간 버튼
오븐이나 레인지 기능에서 수동으로 조리할 경우 조리시간을 입력할 때 사용합니다.

완료시간

완료시간 버튼
오븐이나 레인지 기능에서 수동으로 조리할 경우 조리가 완료될 시간을 입력할 때 사용합니다.

온도/출력

온도/출력 버튼
오븐 기능에서는 온도를, 전자레인지 기능에서는 조리세기(출력)를 입력할 때 사용합니다.

무게

무게 버튼
해동 기능에서 무게를, 스피드 자동조리 기능에서 분량을 입력할 때 사용합니다.

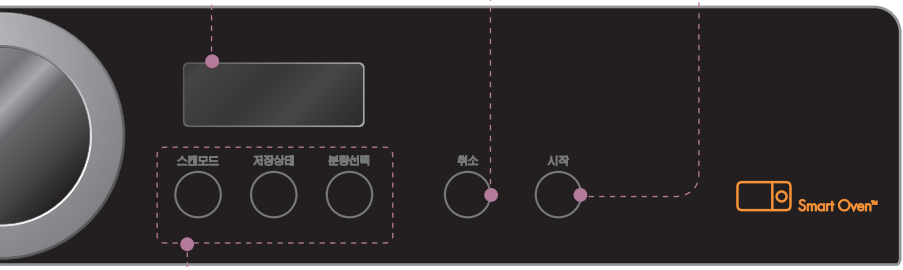
감소 증가

감소, 증가 버튼
메뉴선택이나 온도, 무게, 시간, 조리세기를 조절할 때 사용합니다.

안내표시부
다음 동작을 안내하거나 정보를 표시합니다

일시정지/취소 버튼
작동 중 일시정지/취소를 할 때 사용하세요.

시작 버튼
선택한 기능을 시작할 때 사용합니다.



■ 스캔기능 버튼부

스캔모드

스캔모드 버튼 p 28
바코드를 스캔하여 조리할 때 사용합니다.

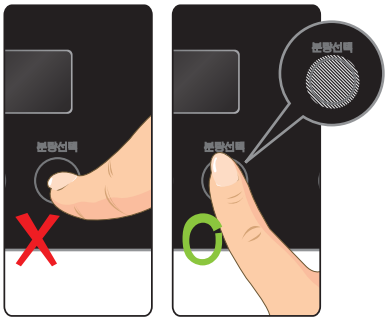
저장상태

저장상태 버튼
조리할 식품의 저장상태를 선택할 때 사용합니다.
(냉동 / 냉장)

분량선택

분량선택 버튼
조리할 식품의 분량을 선택할 때 사용합니다.

■ 터치 조작부 사용방법



터치 조작부 사용시 버튼부와 손가락면이 그림과 같이 닿도록 밀착시켜 누르세요.

- ▶ 손톱이나 손끝으로 버튼을 누르거나 고무장갑 등을 낀 채로 누르면 동작이 안될 수 있습니다.
- ▶ 감소, 증가 버튼을 누르는 중간에 숫자가 멈출 경우 손을 잠깐 떼었다가 다시 누르세요.
- ▶ 버튼부를 젖은 행주로 닦은 후에는 마른 헝겁으로 물기를 완전히 없애 주세요.

표시부와 각 기능에 대해 알아 두세요

표시부와 각 기능의 특징에 대해 알아두세요.
요리의 맞게 알맞은 기능을 사용하면 요리가 더 맛있어집니다.

■ 진행 표시부

■ 기능설명

수동조리

열풍오븐 p 23
상, 하 그릴과 함께 열풍오븐 팬을 이용함으로 음식물의 내부까지 열 전달이 빨라 겉과 속을 동시에 익혀 줍니다. 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.

파워그릴 p 23
상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.

발효 p 31
식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.

보온 p 32
보온기능을 이용하면 요리를 방금한 것처럼 따뜻하게 유지해 줍니다.

레인지 p 26
음식물의 데우기나 데치기, 냉동식품 조리 등이 주로 쓰입니다.

자동조리

해동 p 30
해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.

스피드 p 29
자주먹는 음식 13가지에 대해 메뉴와 분량만 선택해 주면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

사용전 미리 설정 해두세요 | 전원 플러그를 꽂은 후 사용하시기 전에 나에게 맞는 설정을 해 두세요.

■ 현재시간 설정

▶ 처음 전원플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다.

▶ 표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고, 표시부에 (12:00)이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요.

1 2

[감소, 증가] 버튼을 눌러 현재 (시)를 설정하고 [시작] 버튼을 누르세요.

▶ 분을 표시하는 부분이 깜빡입니다.

3 4

[감소, 증가] 버튼을 눌러 현재 (분)을 설정하고 [시작] 버튼을 누르세요.

▶ 시간 입력이 완료됩니다.

참고

- 현재시간은 전원플러그를 전원에 연결할 때에만 설정 할 수 있습니다. 현재 시간을 다시 설정하려면 전원플러그를 뺐다가 다시 꽂아주세요.
- 현재시간을 정확히 설정해 주세요. 현재시간이 정확하지 않으면 완료시간을 이용한 조리나 예약조리등을 사용할 수 없습니다.

■ 소리 꺼짐/켜짐 기능

▶ 버튼 조작음, 부저음, 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.

1

소리를 끄려면 [무게] 버튼과 [감소] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.

▶ 안내 표시부에 (사운드 해제) 가 표시되고 소리가 나지 않습니다.

소리를 켜려면 [무게] 버튼과 [감소] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.

▶ 안내표시부에 (사운드 설정) 이 표시되고 다시 소리가 납니다.

알아두면 편리합니다

잠금/자동냉각/절전기능에 대해 알아두면 제품을 더 편리하고 안전하게 사용할 수 있습니다.

■ 잠금기능

- ▶ 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는것을 방지하기 위한 기능입니다.
- ▶ 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을때는 잠금기능을 설정해 두는것이 좋습니다.

잠금을 설정하려면 [온도/출력] 버튼과 [무게] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.

- ▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (잠금), 안내표시부에 (키 잠금 설정) 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

잠금을 해제하려면 [온도/출력] 버튼과 [무게] 버튼을 1초간 동시에 누르세요.

- ▶ 부저음이 울리면서 진행표시부에 (잠금) 표시가 사라지고, 안내표시부에 (키 잠금 해제)가 표시되며 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

■ 자동냉각 기능

조리실 내부를 식혀주는 냉각기능 입니다.

- ▶ 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 10분 정도 냉각팬이 자동으로 회전하고 안내표시부에 "내부 온도를 낮추는 중입니다." 가 표시됩니다. 고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- ▶ **연속으로 조리를 할 경우** 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다. (바코드 스캔조리는 자동으로 조리시간을 조절합니다.)

■ 절전 기능

전기를 절약하는 절전기능 입니다.

- ▶ 문을 열어놓고 닫지 않으면 10분후에 자동으로 실내등이 소등되어 전기료를 절약할 수 있습니다.
- ▶ 버튼을 누르거나 조리를 시작하면 다시 실내등이 점등됩니다.

참고

- ▶ 자동냉각 기능과 절전 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

■ 열풍오븐/파워그릴

▶ 열풍오븐과 파워그릴은 오븐 조리기능입니다.
▶ 열풍오븐은 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리시 사용하면 좋습니다.
▶ 파워그릴은 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.
▶ 오븐 조리를 사용하는 방법은 아래부터 이어지는 세가지가 있습니다. 상황에 맞게 사용하세요.

1. 조리시간을 입력하여 사용하는 방법
2. 완료시간을 입력하여 사용하는 방법
3. 예약조리 방법

조리시간을 입력하여 사용하는 방법

▶ 현재시간부터 입력한 시간만큼 조리 후 자동으로 정지합니다.

1 [기능모드] 버튼을 눌러 (열풍오븐) 또는 (파워그릴)을 선택하세요.

2 **3** [온도/출력] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 조리온도를 입력하세요.
▶ 온도는 예열중이나 조리중 언제라도 [온도/출력] 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.

※ 예열이 필요한 조리를 할 경우 온도 입력 후 [시작] 버튼을 눌러 예열하세요.
▶ 예열이 끝나면 부저음이 울리고 예열중 표시가 깜빡입니다.
▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

조리할 음식물을 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 오븐용 선반 ❷ ~ ❺에 끼우세요.
▶ 열풍오븐 조리시에는 오븐용 선반 ❷ 또는 ❸을 사용하세요.
▶ 파워그릴 조리시에는 오븐용 선반 ❹ 또는 ❺를 사용하세요.

4 **5** [조리시간] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 입력하세요.
▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [조리시간], [완료시간] 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.

6 [시작] 버튼을 누르세요.
▶ 조리가 시작됩니다.

완료시간을 입력하여 사용하는 방법

▶ 조리가 완료될 시점의 시간을 입력하여 현재시간부터 완료될 시점의 시간까지 조리하고 자동으로 정지합니다.
(예 : 현재시간이 12:00 일때 완료시간을 13:00로 입력하면 바로 조리를 시작하여 13시까지 1시간동안 조리하고 자동으로 정지합니다.)

1		**[기능모드] 버튼을 눌러 (열풍오븐) 또는 (파워그릴)을 선택하세요.**
2 3		**[온도/출력] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 조리온도를 입력하세요.** ▶ 온도는 예열중이나 조리중 언제라도 [온도/출력] 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.
※		**예열이 필요한 조리를 할 경우 온도 입력 후 [시작] 버튼을 눌러 예열하세요.** ▶ 예열이 끝나면 부저음이 울리고 예열중 표시가 깜빡입니다. ▶ 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.
		조리할 음식물을 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 오븐용 선반 ❷ ~ ❺에 끼우세요. ▶ 열풍오븐 조리시에는 오븐용 선반 ❷ 또는 ❸을 사용하세요. ▶ 파워그릴 조리시에는 오븐용 선반 ❹ 또는 ❺를 사용하세요.
4 5		**[완료시간] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 조리가 완료되길 원하는 시간을 입력하세요.** ▶ 조리시간은 조리중 언제라도 [조리시간], [완료시간] 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.
6		**[시작] 버튼을 누르세요.** ▶ 조리가 시작됩니다.

예약조리 방법

▶ 예약해둔 시간에 조리를 시작해서 설정한 시간만큼 조리하고 자동으로 정지합니다.
▶ 예열이 필요한 요리에 사용할 때에는 예열 되는 시간을 고려해 조리시간을 조절하세요.

1	기능모드	[기능모드] 버튼을 눌러 (열풍오븐) 또는 (파워그릴)을 선택하세요.
2 3	온도/출력 감소 증가	[온도/출력] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 조리온도를 입력하세요. ▶ 온도는 예열중이나 조리중 언제라도 [온도/출력] 버튼을 눌러 변경할 수 있습니다.
		조리할 음식물을 종류에 맞게 부속품 위에 놓고 오븐용 선반 ❷ ~ ❺에 끼우세요. ▶ 열풍오븐 조리시에는 오븐용 선반 ❷ 또는 ❸을 사용하세요. ▶ 파워그릴 조리시에는 오븐용 선반 ❹ 또는 ❺를 사용하세요.
4 5	조리시간 감소 증가	[조리시간] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 입력하세요.
6 7	완료시간 감소 증가	[완료시간] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 조리가 완료되길 원하는 시간을 입력하세요.
8	시작	[시작] 버튼을 누르세요. ▶ 예약이 완료되고 설정해둔 시간이 되면 자동으로 조리를 시작합니다.

참고

- 오븐 기능에서 조리시간을 설정하지 않으면 최대 10시간 동안 동작됩니다.
- 감소, 증가 버튼을 길게 누르고 있으면 더 빠르게 조절이 됩니다.
- 조리시간, 완료시간, 온도/출력 버튼을 누르고 5초 이내에 [감소], [증가] 버튼을 이용하여 조절하지 않으면 조절 기능이 취소됩니다. 다시 버튼을 눌러서 조절하세요.

주의

- 필요 이상 과열하지 마세요. 화재의 위험이 있습니다.
- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

■ 레인지

▶ 스마트 오븐의 레인지 기능을 이용해 음식의 데치기나 데우기, 냉동식품의 조리를 수동으로 조절해 사용할 수 있습니다.

▶ 냉동된 음식을 해동할 때는 (해동) 기능을 사용하는 것이 더 효과적이고 편리합니다.

1		**[기능모드] 버튼을 눌러 (레인지)를 선택하세요.**
		세라믹 접시에 조리할 음식을 올리고 하단 전자레인지용 선반 ❶에 끼우세요. ▶ 레인지 기능은 하단 전자레인지용 선반 ❶에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 조리됩니다.
2 3		**[온도/출력] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 조리세기를 입력하세요.**
4 5		**[조리시간] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 조리시간을 입력하세요.**
6		**[시작] 버튼을 누르세요.** ▶ 레인지 조리가 시작됩니다.

경고

- 레인지 기능을 사용할 때 법랑접시나 알류미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다. 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.
- 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요.

■ 바코드 스캔조리

- 스마트오븐용 바코드만 스캔하면 음식에 맞는 최적의 열원과 온도, 조리시간 등을 스마트 오븐이 자동으로 설정해 주어 쉽고 편하게 조리할 수 있는 신개념의 조리방법 입니다.
- 스마트 오븐용 바코드는 제휴 식품 및 제공되는 요리카드에서 만나실 수 있습니다.

스캔 가능 한 바코드의 종류

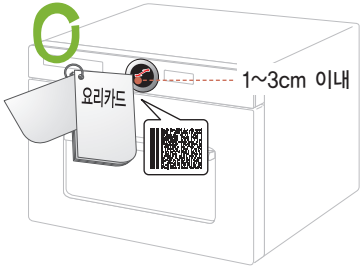
- 기존 상품의 바코드는 인식하지 못합니다. 반드시 스마트 오븐용 바코드 인지 확인하세요.

기존바코드

스마트 오븐용 바코드

스캔하는 방법

- 스마트 오븐용 바코드를 바코드 스캔창에 약 1~3cm 이내에 수평으로 대고 흔들림없이 약 1~3초간 유지하세요. (스캔이 안될 경우 바코드의 상태와 위치를 확인한 후 다시 스캔하세요.)
- 요리카드의 포장비닐은 제거한 후 사용하세요.



바코드를 스캔창에 1~3cm 이내에 수평으로 대 주세요.

바코드를 스캔창에서 3 cm 이상 떨어지거나 기울여 대지 마세요.

조리가이드 정보표시 보는 방법

- 스캔 조리시 안내 표시부에 부속품/선반 정보와 조리방법이 3초 간격으로 반복 표시됩니다. (아래 예시 참조)

부속품/선반정보 (예시임)

조리방법 (예시임)

스캔조리 사용방법

▶ 스캔모드를 사용하기 전에 바코드 스캔조리에 대한 설명을 미리 숙지하세요. 27

1 스캔모드

[스캔모드] 버튼을 누르세요.

스마트 오븐용 바코드를 스캔창의 중앙에 맞추어 스캔하세요.

▶ 바코드가 스캔되면 부저음이 울리면서 안내표시부에 부속품/선반정보와 조리방법이 반복 표시됩니다.

2 분량선택

[분량선택] 버튼을 눌러 원하는 조리분량을 선택하세요.

▶ 식품 정보에 따른 분량 정보가 나타납니다.

▶ 분량 정보가 제공되지 않는 식품일 경우 안내 표시부의 안내에 따라 다음 저장상태 단계로 넘어가세요.

3 저장상태

[저장상태] 버튼을 눌러 보관상태를 선택하세요.

▶ 식품을 냉장 보관한 경우 (냉장), 냉동 보관한 경우 (냉동)을 선택하세요.

▶ 저장상태 정보가 제공되지 않는 식품일 경우 안내 표시부의 안내에 따라 이 단계를 생략하세요.

4 시작

조리가이드에 따라 조리준비를 한 후 [시작] 버튼을 누르세요.

▶ 스캔조리가 시작됩니다.

참고

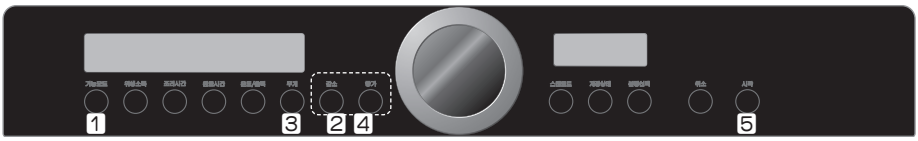
- 식품에 따라 분량및 저장상태 정보가 모두 제공되거나 한가지만 제공, 또는 모두 제공되지 않을 수도 있습니다. 모두 제공 되지 않는 식품일 경우 3~4단계를 생략하세요.

주의

- 요리카드의 스마트 오븐용 바코드에 이물질이 묻거나 훼손되면 읽지 못할 수 있으므로 사용 전 미리 확인해 주시고 식품을 보관할 때 바코드가 훼손되지 않도록 주의하세요.

■ 스피드 자동조리

▶ 스피드 자동조리를 사용하면 음식물에 따라 시간, 온도, 조리세기를 설정하지 않아도 스피드 기능의 13가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.



1

[기능모드] 버튼을 눌러 (스피드)를 선택하세요.

2

[감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하세요.

▶ 1~13 까지 스피드 메뉴를 선택할 수 있습니다.

3

4

[무게] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 조리량을 선택하세요.

▶ 조리량은 메뉴별로 다르며 조리량 선택이 없는 메뉴도 있습니다.

▶ 분량선택이 없는 메뉴의 경우 이 단계를 생략하세요..

5

[시작] 버튼을 누르세요.

▶ 스피드 자동조리가 시작됩니다.

※

스피드 자동조리중 부저음이 울리면 음식물을 뒤집은 후 문을 닫고 [시작] 버튼을 눌러 다시 시작하세요.

▶ 부저음이 울리면 조리시간이 정지합니다.

▶ 메뉴에 따라 뒤집지 않아도 되는 조리도 있습니다.

참고

- 취향에 따라 조리시간을 가감 할 수 있습니다. (조리시작 후 30초 이내에 '증가' 또는 '감소 ' 버튼을 각각 두번씩만 눌러 조리시간을 변경할 수 있습니다.)
- 자세한 조리방법은 "스피드 자동조리 사용방법" 을 참조하세요. p 34~39

주의

- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

■ 해동

▶ 스마트 오븐의 해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다.

▶ 해동시에는 랩이나 비닐을 씌우지 말고 녹이세요.

1

[기능모드] 버튼을 눌러 (해동)을 선택하세요.

2

[감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 메뉴를 선택하세요.

▶ 1~5번 까지 해동 메뉴를 선택할 수 있습니다.

▶ 아래 해동 메뉴 표를 참조하세요.

세라믹 접시에 해동할 음식을 올리고 하단 전자레인지용 선반 ❶에 끼우세요.

▶ 해동 기능은 하단 전자레인지용 선반 ❶에서 사용하는것이 가장 효율적이고 음식물이 골고루 해동 됩니다.

3 **4**

[무게] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 해동할 무게를 입력하세요.

▶ 무게를 설정하지 않으면 각 해동 메뉴별 최소 무게로 동작됩니다.

5

[시작] 버튼을 누르세요.

▶ 해동이 시작됩니다.

6

해동 중에 부저음이 울리면 문을 열고 음식을 뒤집어준 후 문을 닫고 [시작] 버튼을 눌러 마저 해동하세요.

▶ 부저음이 울려도 문을 열지 않으면 해동기능은 그대로 진행됩니다.

해동 메뉴 표

	육류	닭류	생선류	빵/케이크류	과일류
메뉴 번호	1	2	3	4	5
사용가능 무게	0.2 ~ 2.0 kg	0.2 ~ 2.0 kg	0.2 ~ 2.0 kg	0.1 ~ 1.0 kg	0.1 ~ 1.0 kg

경고

- 해동기능 사용시 법랑접시는 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- 다른조리 후 바로 해동을 할 경우 조리실 내부 온도가 올라가 있어 원하는 대로 해동이 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

스마트 오븐은 조리기능 외에도 발효, 보온, 위생소독 등의 여러 편리한 기능들을 제공합니다.

■ 발효

▶ 식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.

▶ 스마트 오븐의 (발효) 기능을 사용하면 조리실 내부온도를 약 40℃ 정도로 유지시켜 이스트균의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다.

1 [기능모드] 버튼을 눌러 (발효)를 선택하세요.

발효시킬 반죽을 법랑접시 위에 올리고 오븐 선반 ❸에 끼우세요.

▶ 발효기능은 오븐 선반 ❸에서 사용하는것이 가장 좋습니다.

2 **3** [조리시간] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 발효시간을 입력하세요.

4 [시작] 버튼을 누르세요.

▶ 발효가 시작됩니다.

참고

- 발효기능을 사용할 때 반죽을 젖은면보 등으로 덮어주거나 오븐바닥에 소량의 물을 부어주면 반죽이 마르는것을 방지하는 동시에 발효에 필요한 수분을 제공해 주어 더 좋은 결과를 얻을 수 있습니다.
- 이스트에는 드라이이스트와 생이스트 2종류가 있으며 드라이이스트에는 예비발효가 필요한 드라이이스트와 예비발효가 필요없는 활성형 드라이이스트 2종류가 있습니다. 이스트의 종류에 맞게 발효시간을 설정하세요.
- 발효기능은 온도조절을 할 수 없습니다.

주의

- 다른 조리기능을 사용하고 난 뒤에는 조리실 내부 온도가 올라가 있는 상태이므로 발효가 제대로 되지 않습니다. 반드시 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

■ 보온

▶ 보온기능을 사용하면 요리를 방금한 것처럼 따뜻하게 유지할 수 있습니다.

1

[기능모드] 버튼을 눌러 (보온)을 선택하세요.

보온할 음식을 법랑접시 위에 올리고 오븐 선반 ❸에 끼우세요.

▶ 보온기능은 오븐 선반 ❸에서 사용하는것이 가장 좋습니다.

2 3

[조리시간] 버튼을 누르고 [감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 보온시간을 입력하세요.

4

[시작] 버튼을 누르세요.

▶ 보온이 시작됩니다.

참고

- 장시간 보온할 때에는 요리가 상할 수 있으므로 주의를 기울여 주세요.
- 보온기능은 온도조절을 할 수 없습니다.

주의

- 조리후 바로 음식을 보온할 때에는 조리실 내부 온도가 올라가 있는 상태이므로 보온이 제대로 되지 않습니다. 반드시 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.
- 보온기능은 따뜻한 음식의 온도를 유지해 주는 기능입니다. 음식이 상할 염려가 있으니 찬 음식을 데우는 용도로는 사용하지 마세요. (찬 음식을 데울때에는 레인지 기능을 사용하세요.)

■ 위생소독

▶ 다양한 위생소독 기능(젖병소독, 행주소독, 스팀타월)과 스팀청소를 간편하게 사용할 수 있습니다.

1 **[위생소독] 버튼을 누르세요.**

2 **[감소, 증가] 버튼을 눌러 원하는 기능을 선택하세요.**
▶ 아래 위생소독 사용방법을 참조하세요.

3 **선택한 기능에 맞게 준비하고 [시작] 버튼을 누르세요.**
▶ 선택한 위생소독 기능이 시작됩니다.

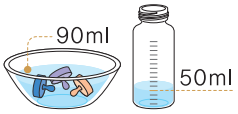
위생소독 사용방법

기능	동작시간	기능설명	사용방법
젖병소독	6분 30초	젖병을 손쉽게 소독할 수 있도록 해주는 기능입니다.	• 1~3개의 젖병에 물을 각각 50㎖ 씩 담고 젖꼭지는 물이 약 90㎖ 담긴 그릇에 넣어서 소독하세요.
행주소독	2분 40초	행주를 삶은것처럼 깨끗하게 소독해 주는 기능입니다.	• 젖은 행주에 세제 1~2방울을 떨어뜨린 후 행주를 비벼서 비닐봉투에 넣고 소독하세요.
스팀타월	2분 40초	찜질용의 뜨거운 수건을 쉽고 빠르게 만들어 드립니다.	• 중간 크기의 타올을 물에 적셔 가볍게 짠 후 알맞게 접어서 조리실 중앙에 놓은 후 사용하세요.
스팀청소	15분	조리실 내부의 찌든때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등을 쉽게 청소할 수 있도록 스팀으로 불려주는 기능입니다.	• 오븐 내부의 부속품과 선반을 모두 분리해서 꺼낸 뒤 (45쪽 선반 분리방법 참조) 조리실 바닥에 약 100㎖의 물을 붓고 스팀청소 기능을 동작하세요. • 동작이 끝나면 내부를 마른행주로 닦아 주세요.

⚠ 주의

젖병소독 기능을 사용할 때

- 젖병은 빈 채로 가열하지 마세요.
- 소독 후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- 뜨거운 물이 갑자기 분출하여 화상을 입을 수 있으니 물의 양이 50ml 를 넘지 않도록 하시고 소독이 끝나고 1분 정도 지난 후 문을 열어 주세요.



행주소독, 스팀타월 기능을 사용할 때

- 화재의 위험이 있으니 마른행주나 마른타월을 사용하지 마세요.

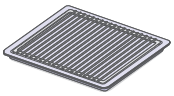
스팀청소 기능을 사용할 때

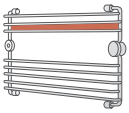
- 스팀청소중 문을 열면 내부의 스팀이 빠져나가 청소가 제대로 되지 않습니다. 문을 열지 마세요.
- 스팀청소가 끝나고 청소할 때 조리실 내부가 뜨거우니 주의하세요.
- 물 이외에 다른세제를 사용하지 마세요.

■ 스피드 자동조리 사용방법

1 감자구이

부속품 세라믹접시+접시용석쇠　　선반 오븐용 선반 ❹



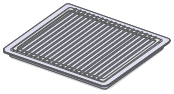


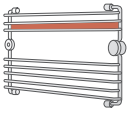
재료 감자(200~220g) 2~6개

❶ 감자는 모양이 둥글고 적당한 크기로 골라 깨끗이 씻어 [세라믹접시 + 접시용석쇠] 위에 놓는다.
❷ [스피드 자동조리] 에서 1번에 맞추고 감자의 갯수를 선택하여 구워낸다.

2 고구마 구이

부속품 세라믹접시+접시용석쇠　　선반 오븐용 선반 ❹



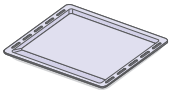


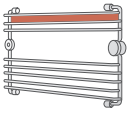
재료 고구마(200~220g) 2~6개

❶ 고구마는 너무 크지 않은 것으로 골라 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아 [세라믹접시 + 접시용석쇠] 위에 놓는다.
❷ [스피드 자동조리] 에서 2번에 맞추고 고구마의 갯수를 선택하여 구워낸다.

3 불고기

부속품 법랑접시　　선반 오븐용 선반 ❺



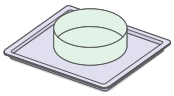


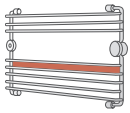
재료 양념불고기(600~900g)

❶ [스피드 자동조리] 에서 3번에 맞추고 불고기의 무게를 선택한다.
❷ 법랑접시 위에 불고기를 놓고 구워 낸다.
❸ 조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 불고기를 섞은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.

4 케이크

부속품 세라믹접시+케이크 틀　　선반 오븐용 선반 ❸



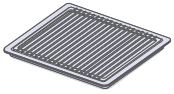


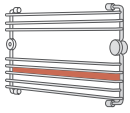
재료 박력분 120g, 우유 4큰술, 달걀 4개, 설탕 120g, 버터 40g, 바닐라오일 한방울

❶ 케이크 틀에 버터를 얇게 바른다.
❷ 달걀은 노른자와 흰자로 나눈다.
❸ 흰자에 설탕의 반 분량을 조금씩 넣어 가며 거품기를 들어 보아 끝이 뾰족하고 살짝 숙여질 때까지 거품을 낸다.
❹ 노른자에 나머지 설탕을 넣어 저으면서 거품을 낸다.
❺ 흰자와 노른자로 만든 거품을 섞고 바닐라오일을 첨가한다.
❻ ❺에 박력분을 체에 치면서 넣고, 거품이 없어지지 않도록 살짝 밑에서 위로 반죽을 들어 올리 듯이 섞는다.
❼ 녹인 버터에 우유를 섞어 ❻에 재빨리 혼합한다.
❽ 반죽을 케이크 틀에 붓고 틀을 한 번 들었다 바닥에 놓아 반죽 속의 기포를 고르게 한다.
❾ 세라믹접시 위에 케이크 틀을 놓고 [스피드 자동조리] 에서 4번에 맞추고 구워 낸다.

5 냉동피자

부속품 세라믹접시+접시용석쇠　　선반 오븐용 선반 ❷



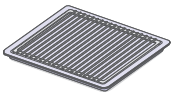


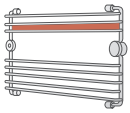
재료 냉동피자(300~400g)

❶ 냉동피자의 포장을 제거한 후 [세라믹접시 + 접시용석쇠] 위에 놓는다.
❷ [스피드 자동조리] 에서 5번에 맞추고 구워 낸다.

6 생선구이

부속품 세라믹접시+접시용석쇠 선반 오븐용 선반 ❹



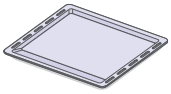


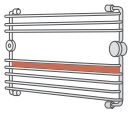
재료 생선(275~325g) 2~4마리

❶ 생선은 비늘을 긁고 내장을 제거한 다음 깨끗이 손질하여 소금을 뿌려둔다.
❷ 생선 앞뒤에 식용유를 바르고 칼집을 낸 후 [세라믹접시 + 접시용석쇠] 위에 놓는다.
❸ [스피드 자동조리] 에서 6번에 맞추고 생선의 마릿수를 선택한다.
❹ 조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 생선을 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.

7 야채빵

부속품 법랑접시 선반 오븐용 선반 ❸



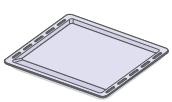


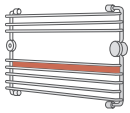
재료 강력분 200g, 설탕 20g, 드라이이스트 4g, 우유 30cc, 버터 30g, 달걀 1개, 양파 1/3개, 당근1/3개, 피망 1/3개, 햄 30g, 마요네즈 · 소금 약간씩

❶ 강력분은 체에 내린 후 드라이이스트, 설탕, 소금을 넣어 섞는다.
❷ 달걀과 우유를 섞어 ❶에 넣어 반죽한다.
❸ 버터를 조금씩 넣으며 반죽한 후 볼에 넣고 젖은 면보를 덮어 발효기능에서 40분간 1차 발효한다.
❹ 1차 발효된 반죽을 면보를 덮어 발효기능에서 15분간 중간 발효시킨다.
❺ 양파, 당근, 피망, 햄을 모두 채썰어 마요네즈에 버무린다.
❻ 밀대로 반죽을 밀고 그 위에 ❺의 야채를 얇게 편다.
❼ 둥글게 말아 2cm 두께로 썰어 은박컵에 1개씩 놓는다 (10~12개).
❽ 젖은 면보를 덮어 발효기능에서 40분간 2차 발효시킨다.
❾ 법랑접시 위에 은박컵을 나란히 놓고 [스피드 자동조리] 에서 7번에 맞추고 구워 낸다.

8 쿠키

부속품 법랑접시 **선반** 오븐용 선반 ❸



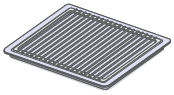


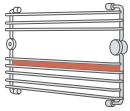
재료 박력분 200g, 베이킹파우더 1/2 작은술, 설탕 80g, 버터 80g, 달걀 1개

1. 박력분, 베이킹파우더는 체에 내린다.
2. 버터를 부드럽게 만든 후 설탕을 두 번에 나누어 넣어 가며 저어준다.
3. 달걀을 풀어 세 번에 나누어 섞은 후 밀가루를 넣어 가볍게 섞어준다.
4. 반죽을 5mm 두께의 쿠키 모양으로 12개를 만들어 법랑접시 위에 고르게 놓는다.
5. [스피드 자동조리] 에서 8번에 맞추고 구워 낸다.

9 바비큐(통닭)

부속품 세라믹접시+접시용석쇠 **선반** 오븐용 선반 ❸





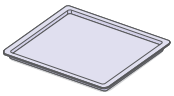
재료 생닭 (700~1300g) 1마리, 소금 · 후추 약간, 버터 2큰술, 청주 2큰술

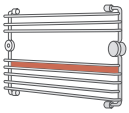
1. 닭은 씻어서 물기를 닦고 깨끗이 손질하여 껍질에 칼집을 내고 소금, 후추, 청주에 재운다.
2. 닭껍질에 녹인 버터를 바른다.
3. [스피드 자동조리] 에서 9번에 맞추고 닭의 무게를 선택한 뒤 [세라믹접시 + 접시용석쇠] 위에 닭의 가슴 부분이 아래를 향하게 넣어 굽는다.
4. 조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 닭을 뒤집은 다음 시작 버튼을 눌러 구워 낸다.

10 미트로프

부속품 세라믹접시

선반 오븐용 선반 ❸





재료 쇠고기 다짐육 650g, 양파 다진 것 3/4컵, 빵가루 1/2컵, 달걀 1개, 토마토 케첩 2큰술, 우유 1컵, 소금 · 후추 약간

❶ 큰 볼에 쇠고기 다짐육, 양파 다진 것, 빵가루, 달걀, 토마토 케첩, 우유, 소금, 후추를 넣고 잘 섞어준다.

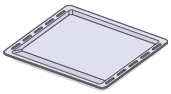
❷ 내열 용기에 ❶의 재료를 넣고 윗부분이 볼록 나오도록 단단하게 누른다.

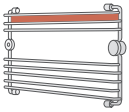
❸ [스피드 자동조리] 에서 10번에 맞추고 구워 낸다.

11 햄버거

부속품 법랑접시

선반 오븐용 선반 ❺





재료 다진 쇠고기 · 돼지고기 150g씩, 빵가루 5큰술, 밀가루 2큰술, 우유 2큰술, 달걀 1개, 양파 1/2개, 소금 · 후추 약간, 토마토 케첩 1큰술, 식용유 약간

❶ 다진 쇠고기, 다진 돼지고기, 빵가루, 우유, 밀가루, 달걀, 양파 다진 것, 소금, 후추, 토마토 케첩을 함께 치대면서 반죽한다.

❷ 4등분하여 각각의 덩어리를 둥글 넙적하게 빚는다(두께 1.5cm).

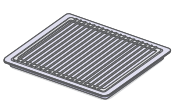
❸ 법랑접시에 식용유를 바르고 빚어 놓은 고기를 고르게 배열한다.

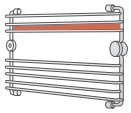
❹ [스피드 자동조리] 에서 11번에 맞춘다.

❺ 조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 햄버거를 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.

12 닭다리 구이

부속품 세라믹접시+접시용석쇠 선반 오븐용 선반 ❹



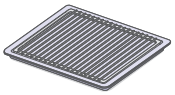


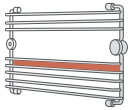
재료 닭다리(600~1200g), 소금 · 후추 · 청주 · 버터 약간

❶ 닭다리에 칼집을 넣고 소금, 후추, 청주에 재운다.
❷ 닭다리에 녹인 버터를 바른 후 [세라믹접시 + 접시용석쇠] 위에 놓는다.
❸ [스피드 자동조리] 에서 12번에 맞추고 닭다리의 갯수를 선택하여 굽는다.
❹ 조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 닭다리를 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.

13 로스트 비프

부속품 세라믹접시+접시용석쇠 선반 오븐용 선반 ❸





재료 쇠고기 600g, 소금 1큰술, 후추 1작은술,
우스타소스 1큰술

❶ 쇠고기는 덩어리로 준비해 소금, 후추로 밑간을 하여 소스를 발라 실로 1cm 간격이 되도록 꽁꽁 묶어둔다.
❷ [세라믹접시 + 접시용석쇠] 위에 ❶을 놓고 [스피드 자동조리] 에서 13번에 맞추고 굽는다.
❸ 조리 중 신호음이 울리면 오븐을 열고 로스트 비프를 뒤집은 다음 시작버튼을 눌러 구워 낸다.

■ 레인지 조리

1 찜조리

음식명	분량	조리시간	비고
달걀찜	3개	5분~6분	물 150ml(3/4컵)를 넣고 혼합한 후 체에 걸러서 레인지 출력 600W로 조절하여 조리하세요.
단호박찜	1/2개 (500g)	4분~5분	씨를 제거한 후 알맞게 자른 후 랩 또는 비닐봉지에 담아 레인지 출력 800W로 조리하세요.
찐감자	4개 (600g)	12분~14분	내열용기에 담아 랩 또는 뚜껑을 사용하여 레인지 출력 700W로 조절하여 조리하세요.
찐고구마	4개 (600g)	13분~15분	

* 재료상태나 분량에 따라서 조리결과에 다소 차이가 있을 수 있습니다

2 수동 데우기

음식명	분량	조리시간 (800W 기준임)	비고
밥	1공기 (210g)	실온 2분~3분	랩 또는 뚜껑 사용을 권장합니다.
국	1인분	실온 3분~3분 30초	
스프	1인분 (260g)	실온 2분30초 ~3분	
죽	1인분 (180g)	실온 2분~2분 30초	
카레	1인분 (200g)	실온 2분~3분	
인절미	300g	실온 1분 30초~2분	조리전 상태가 딱딱한 경우 물을뿌려 조리하면 좋습니다.
햄버거	1개	실온 1분~1분 30초	내열접시에 냅킨을 깔고 조리하면 좋습니다.
생선구이	1마리 (200g)	실온 2분 30초~3분 30초	
조각치킨	300g	실온 2분~3분	

* 조리물의 농도가 진하거나 건더기가 있는 경우 700W 출력에서 30초 정도 증가시켜 조리하면 튀는 현상을 방지할 수 있습니다.
* 재료상태나 분량에 따라서 조리결과에 다소 차이가 있을 수 있습니다

3 야채 데치기

음식명	분량	조리시간 (800W 기준임)	비고
시금치	300g	1분 30초~2분 30초	잎과 줄기를 엇갈리게 포개어 물기있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리 하세요.
쑥갓	300g	2분 30초~3분 30초	
가지	300g	2분~3분	알맞은 크기로 잘라 물기있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
브로컬리	300g	2분 30초~3분 30초	
양배추	350g	4분 30초~5분 30초	
당근	300g	2분 30초~3분 30초	
콩나물	300g	4분 30초~5분 30초	
숙주	300g	4분~5분	물기 있는 채로 랩 또는 비닐봉지에 담아 조리하세요.
완두콩	300g	2분~3분	
느타리버섯	300g	2분 30초~3분 30초	

* 재료상태나 분량에 따라서 조리결과에 다소 차이가 있을 수 있습니다

4 냉동식품 조리

음식명	분량	조리시간 (800W 기준임)	비고
만두류	300g	1분 30초~2분 30초	찬물에 살짝 담갔다가 물기를 제거한 후 내열 접시에 담아 조리하세요.
꼬마돈까스	4개	3분 30초~4분 30초	표면에 올리브유나 포도씨유를 살짝 발라주면 바삭함을 맛볼 수 있습니다.
핫도그	2개 5개	2분~3분 3분 30초~4분 30초	내열접시에 담아 조리하세요.
조각피자	1개(100g) 2개(200g)	2분~3분 3분~4분	
치킨윙	300g	1분 30초~2분 30초	

* 조리물의 냉동상태에 따라서 조리결과에 다소 차이가 있을 수 있습니다.
* 냉동기간이 긴 경우 얼음 부분은 제거한 후 조리하시면 좋습니다.

■ 열풍오븐 조리

음식명	분량	조리 온도	조리시간 (분)	부속품 (선반위치)	비고
깨찰빵	250~300g (7~9개)	180도	30~35	법랑접시(3)	반죽을 둥글게 빚은 후 일정 간격으로 놓고 고르게 물을 뿌려주세요.
스폰지케익	250~300g	160도	30~35	법랑접시(2)	케익틀 3호(지름 21cm)를 이용하세요.
파운드케익	250~300g	160도	40~45	법랑접시(2)	파운드 케익틀에 70%만 채운 후 조리하세요.
머핀류	250~300g (7~9개)	180도	15~20	법랑접시(2)	머핀틀 또는 호일컵에 70%만 채운 후 조리하세요.
쿠키류	130~150g (1판)	160도	13~15	법랑접시(3)	쿠키반죽을 냉장 또는 냉동에서 1시간 정도 보관 후 사용하면 자르기 편리합니다.
피자	300g	200도	15~20	법랑접시(2)	피자반죽은 발효기능을 이용한 후 얇게 펴서 준비된 재료를 올린 후 조리하세요.
통삼겹살	1kg	200도	60~80	세라믹접시 + 접시용석쇠(2)	덩어리를 2~3 도막으로 자른 후 조리하세요. 조리완료 후 호일로 싸서 5분 정도 경과하면 적당한 크기로 자르세요.
닭날개	10~15개	200도	15~20	법랑접시(4)	닭날개에 칼집을 낸 후 데리야끼 소스나 매콤 불닭 소스에 2~3시간 정도 재워서 조리하세요.
돈까스	2~3조각	200도	15~20	법랑접시(3)	표면에 붓으로 올리브유나 포도씨유를 바른 후 조리하면 더욱 바삭합니다. 7~10분 경과 후 뒤집어 주면 상, 하로 색이 고르게 조리 됩니다.

* 설정온도로 미리 예열할 경우 조리시간을 5분 정도 줄여서 조리하세요.
* 재료상태나 분량에 따라서 조리결과에 다소 차이가 있을 수 있습니다.

■ 파워그릴 조리

음식명	분량	조리 온도	조리시간 (분)	부속품 (선반위치)	비고
소시지구이	200~500g (3~7개)	200도	8~10	법랑접시(4)	소시지 한쪽면에 사선 또는 X자형으로 칼집을 넣어 조리하세요.
쥐포구이	4~6마리	200도	3~6	세라믹접시 + 접시용석쇠(4)	1) 가장자리에 1~2cm 가위로 잘라준다. 2) 세라믹접시 위에 쥐포를 놓고 그 위에 접시용 석쇠를 올리면 말아지는 현상을 방지한다.
은행구이	1~2컵	220도	10~12	법랑접시(5)	1) 은행은 단단한 겉껍질을 제거한 후 이쑤시개나 나무꼬지에 끼운다. 2) 소량의 포도씨유나 올리브유를 바른 후 조리하면 노릇하면서 속 껍질도 잘 벗겨 진다.
피자바게트	4~8조각	220도	8~10	세라믹접시 + 접시용석쇠(4)	1) 피망, 양파, 베이컨을 사방 0.5cm 정도로 자른 후 토마토케첩으로 잘 버무린다. 2) 1~1.5cm 두께인 바게트빵의 한쪽면에 버터나 마가린을 바른다. 3) 준비된 재료를 얇게 펴고 그 위에 모짜렐라 치즈를 올려준다.
마늘바게트	4~8조각	200도	8~10	세라믹접시 + 접시용석쇠(4)	1) 마늘 1/2작은술, 녹인 버터 50g를 혼합한다. 2) 1~1.5cm 두께인 바게트빵에 고르게 펴서 바른다.
콘샐러드	3~10큰술	200도	7~9	법랑접시(4)	1) 옥수수(1캔)의 물기를 제거한다. 2) 설탕 1큰술, 마요네즈 3큰술을 잘 섞는다. 3) 준비된 재료를 호일접시에 얇게 담은 후 모짜렐라 치즈를 올려준다.
오징어구이	1~2마리	220도	6~8	세라믹접시 + 접시용석쇠(4)	1) 오징어 몸통과 다리부분은 분리한다. 2) 몸통의 가장자리에 일정 간격으로 1~2cm 정도 가위로 잘라준다. 3) 세라믹접시 위에 오징어를 놓고 그 위에 접시용 석쇠를 올리면 말아지는 현상을 방지한다.

* 재료상태나 분량에 따라서 조리결과에 다소 차이가 있을 수 있습니다.

■ 파워그릴 조리

음식명	분량	조리 온도	조리시간(분)		부속품 (선반위치)	비고
			1단계	2단계		
삼겹살구이	300g ~ 600g	220도	7~9	8~10	세라믹접시 + 접시용석쇠(4)	1) 길이로 긴 삼겹살을 이용하면 편리하며, 조리완료 후 적당한 크기로 썰어 주세요. 2) 세라믹접시에 물 100ml(반컵) 정도를 붓고 조리하면 기름 튀는 현상을 방지할 수 있습니다.
토스트	4~6조각	220도	4~5	2	세라믹접시 + 접시용석쇠(4)	1) 오븐이 예열된 경우 1, 2단계 에서 각각 1분씩 조리하면 시간이 단축됩니다.
스테이크	400g ~ 800g	250도	3~5	4~6	법랑접시(4)	반드시 5분간 예열을 한 후 조리하세요. 1) 2cm 두께가 적당하며, 익힘정도에 따라 시간 조절을 하세요. 2) 1단계 조리 후 조각 야채 (파프리카, 양파 등)를 함께 넣어 조리하세요.

* 1단계 완료시 조리물을 뒤집어준 후 문을 닫고 시작을 누르세요.
* 재료상태나 분량에 따라서 조리결과에 다소 차이가 있을 수 있습니다.

■ 발효조리

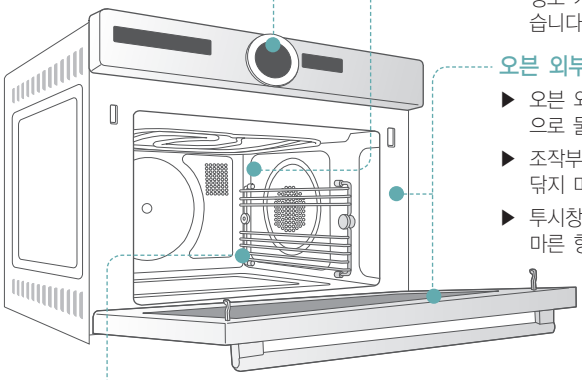
음식명	분량	조리시간	부속품 (선반위치)	비고
피자반죽	200~300g	20~30분	법랑접시(2)	1) 스텐레스 용기에 넣고 랩이나 젖은 면보로 덮어 주세요. 2) 오븐 바닥에 물 50ml(1/4컵) 정도를 붓고 조리하세요.
빵반죽	400~500g	30~40분	법랑접시(2)	
요구르트	500ml	4~5시간	법랑접시(1)	1) 우유 500ml를 유리용기에 넣고 전자레인지 모드 800W에서 1분~1분 30초간 데운 후 사용하세요. 2) 떠먹는 요구르트 1팩(100g)을 넣고 잘 저어준 후 조리하세요.

* 재료상태나 분량에 따라서 조리결과에 다소 차이가 있을 수 있습니다.

■ 청소 및 손질방법

바코드 스캔창 청소방법

▶ 스캔창 부위를 청소할 때에는 부드러운 천으로 닦아 주세요. (바코드 스캔창에 흠집이 나면 바코드를 읽지 못할 수 있습니다.)



조리실 내부 청소방법

▶ 좌, 우의 선반을 분리하고 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

▶ 청소가 끝나면 선반을 다시 조립해 주세요.

▶ 찌든 때나 말라붙은 음식 찌꺼기 등은 스팀 청소 기능을 사용하면 쉽게 청소할 수 있습니다.

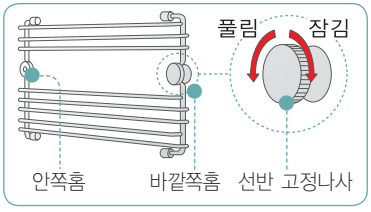
오븐 외부 및 투시창 청소방법

▶ 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아주세요.

▶ 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 힘껏 닦지 마세요.

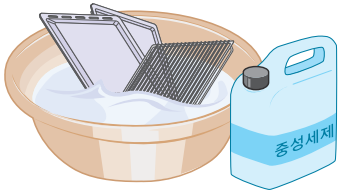
▶ 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

선반 분리방법



▶ **선반 분리방법:** 선반 고정나사를 왼쪽으로 돌려 빼내면 선반이 분리 됩니다.

▶ **선반 조립방법:** 선반을 안쪽 홈에 맞춰 끼운 후 바깥쪽 홈에 맞추고 선반 고정나사를 오른쪽으로 돌려 끼워 완전히 고정 시키세요.



부속품 청소방법

▶ 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어 주세요.

▶ 부속품 청소시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.

⚠ 주의

- 청소시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

고장신고 전에 꼭 확인해 주세요

제품 사용중 아래와 같은 증상이 나타나면 다시한번 확인해 주세요. 고장이 아닐 수 있습니다.

■ 고장신고 전 확인사항

	이런증상엔	이렇게 조치하세요.
조리중 이상해요	**조리중에 불꽃이 생겨요.**	▶ 레인지/해동 기능에서 법랑접시나 금선 은선이 들어간 그릇을 사용하면 불꽃이 튈 수 있습니다. 절대 사용하지 마세요.
	요리가 제대로 되지 않아요.	▶ 조리중 뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄 수 있습니다.
	조리중에 제품 전면에서 바람이 나와요.	▶ 제품에서 발생되는 높은 열을 식혀주기 위해 냉각팬 동작시 전면으로 바람이 나옵니다. 고장 및 전파가 나오는 것은 아니므로 안심하고 사용하세요.
	조리실 안에서 음식물이 터져요	▶ 밀봉된 음식이나 뚜껑이 닫힌 용기를 사용하지 않았나 확인하세요. 조리중 내부 팽창으로 터질 수 있으니 사용하지 마세요.
	오븐 내부에서 연기가 나요	▶ 조리 중 본체 후면의 배기구에서 증기가 나올 수 있으나 고장은 아니니 안심하세요.
	실내등의 밝기나 동작 소리가 일정하지 않고 '딱딱' 소리가 나요.	▶ 조리중 출력 변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요. 해동시에도 적절한 해동을 위하여 출력이 전환됩니다. ▶ 출력을 교체하는 스위치의 소리입니다. 안심하고 사용하세요.
동작이 이상해요	**버튼을 눌러도 동작이 않되요.**	▶ 제품 문이 제대로 닫혀있는지 확인하세요. ▶ 잠금기능을 설정해 두었는지 확인하세요. (잠금기능에 대해선 22쪽 잠금기능 설명을 참조하세요.)
	조리실 실내등이 꺼져요.	▶ 오랫동안 입력이 없으면 절전을 위해 자동으로 실내등이 꺼집니다. 버튼을 누르면 조명이 다시 들어옵니다.
	조리가 끝났는데도 냉각팬이 계속 동작해요.	▶ 조리가 끝나도 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 10분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다. 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.

■ 고장신고 전 확인사항

	이런증상엔	이렇게 조치하세요.
동작이 이상해요	**진행 표시부에 아무 표시가 없어요.**	▶ 전원 플러그가 콘센트에서 빠지지 않았는지 확인하세요. ▶ 배전반 퓨즈가 끊어지지 않았는지 확인하세요. ▶ 220V 콘센트에 맞게 꽂았는지 확인하세요. ▶ [취소] 버튼을 누르거나 조리실 문을 닫았다가 열어 보세요.
	바코드 스캔이 되지 않아요.	▶ 요리카드 바코드의 인쇄 상태를 확인하세요. 이물질이 묻어 있거나 심하게 훼손된 경우에는 스캔이 안될 수 있습니다. ▶ 바코드 스캔창에 이물질이 묻어 있는지 확인하세요. 이물질을 제거하고 부드러운 천으로 깨끗이 닦아 주세요. ▶ 바코드를 스캔창의 중앙에 약 1~3cm 이내의 거리에 수평으로 놓고 흔들림 없이 약 1~3초간 유지해 주세요. ▶ 기존의 바코드는 인식하지 못합니다. 반드시 스마트 오븐용 바코드인지 확인하세요. ▶ 제품을 추운 곳에 두었다가 실내로 이동한 경우 스캔창에 습기가 차 동작하지 않을 수 있습니다. 1~2시간 정도 지난 후에 사용하세요.

■ 자가진단 표시

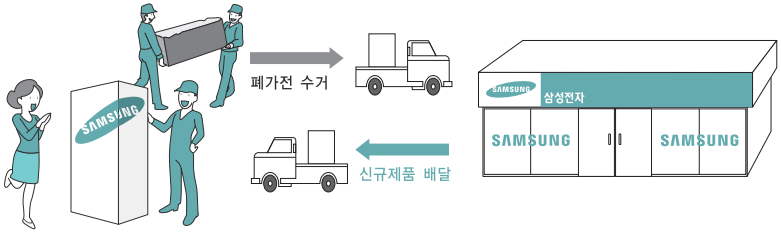
아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요,	아래와 같은 메세지가 안내표시부에 나타나면 지시대로 조치를 하고 계속해서 동작이 안되면 삼성전자 서비스 센터에 고장 신고를 하세요.
센서 오픈-에러 취소를 누르세요 센서 쇼트-에러 취소를 누르세요 예열-에러 취소를 누르세요 램퍼 스위치-에러 취소를 누르세요 EEPROM-에러 취소를 누르세요	전자레인지 과열-에러 취소를 누르세요 **[취소]** 버튼을 눌러 동작을 정지시키고 제품을 충분히 식힌 후 다시 동작해 보세요.

■ 폐 가전제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 가전제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

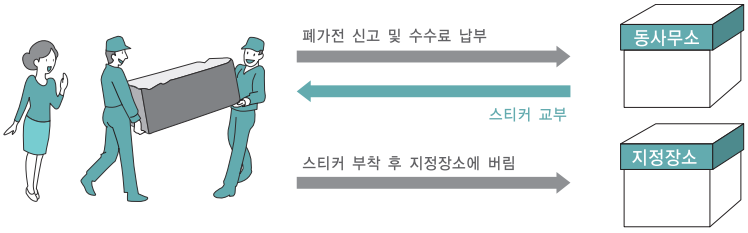
무료 처리방법

삼성전자 대리점에서 제품을 새로 구입하고, 사용하던 기존 제품을 버리고자 하는 경우,
신제품 배달시 무료로 처리해 드립니다.



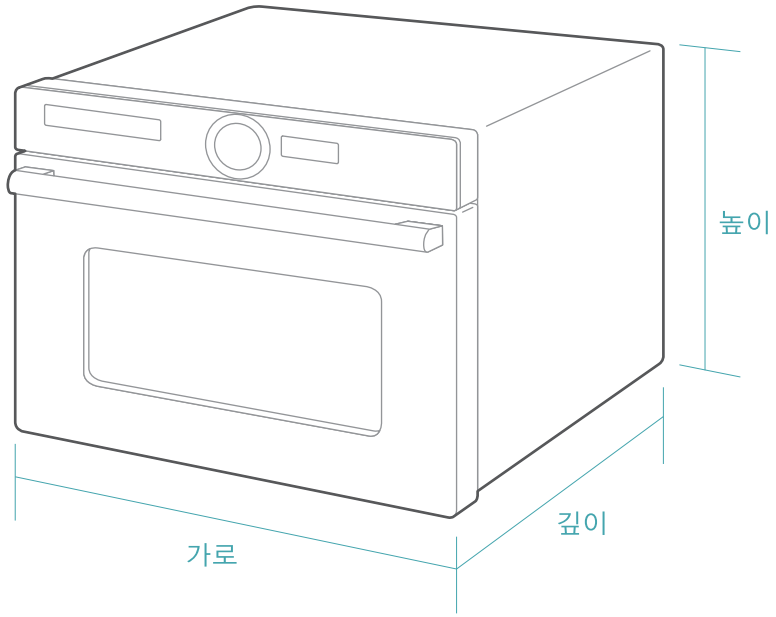
유료 처리방법

신규 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우,
관할 동사무소에 연락하시어 처리하면 됩니다.



■ 제품 규격

모델명		HSB-B425DB
소비전력	전자레인지	1,550W
	콤비	2,950W
	열풍오븐	2,900W
	파워그릴	2,550W
고주파출력		800W
정격전압		220V, 60Hz
발진주파수		2,450MHz
제품중량		33Kg
제품용량		42L
치수	외관	595(가로) X 578(깊이) X 431(높이) mm
	조리실	429(가로) X 430(깊이) X 229(높이) mm



Note

제품보증서

품질 보증
기간은 1년
핵심부품(마그네트론)
보증기간은 (3년)
부품보유기간은
7년입니다

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁 해결 기준(공정거래위원회 고시 제2008-3호)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다.
서비스 요청시 삼성전자서비스(주) 또는 지정된 협력사에서 서비스를 합니다.
보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

무상서비스

※ 일반제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

■ 소비자 피해유형	품질보증기간이내	품질보증기간이후
부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시		
■ 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
■ 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
■ 제품 구입시 운송과정 및 제품설치중 발생된 피해	제품교환	해당없음
■ 교환된 제품이 1개월이내에 중요한 수리를 요하는 고장발생	구입가 환급	해당없음
■ 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
■ 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	유상수리
■ 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	유상수리
■ 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
■ 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	
■ 수리용 부품은 있으나 수리 불가능시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우		
■ 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
■ 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 사용설명서를 읽어주세요.
※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

고장이 아닌 경우

(기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우)

- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

소비자 과실로 고장인 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항" 을 지키지 않아 고장 발생시

그 밖의 경우

- 천재지변(낙뢰,화재,염해,수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리,형광등,램프류, 필터류,리본 등)

삼성전자주식회사
http: www.sec.co.kr

SAMSUNG

사용설명서

삼성 스마트 오븐

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 분실하실 경우 따로 구입해야 합니다. 보관에 주의하세요.
- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 전국 어디서나 **1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	**인터넷 홈페이지**
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.sec.co.kr**

삼성전자주식회사 제조자명 : 삼성전자 (태국)

한국서비스품질 우수기업이란?
소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
지식경제부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.